

### Zapytanie ofertowe

Gmina Grzegorzew działając na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych w Gminie Grzegorzew i jej jednostkach podległych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro ( Zarządzenia NR 2/2014 Wójta Gminy Grzegorzew z dnia 17 kwietnia 2014 r.) zwraca się z prośbą o złożenie oferty na:

#### Zakup wyposażenia do Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Barłogach w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”

1. W ramach zadania należy dostarczyć nowe przedmioty o poniższych parametrach technicznych:

L.p.	Rodzaj planowanego wyposażenia lub usługi związanych z realizacją zadania	Liczba jednostek	Rodzaj miary
1.	Bateria umywalkowa z wyciąganą wlewką: jednocierowa łokciowa z wyciąganym prysznicem. Przewód prysznicowy wyciągany na długość 50 cm. Zmienny strumień wody. Mocowana do zlewu. Wymagany otwór 33-35 mm.	1	szt.
2.	Bateria umywalkowa ze spryskiwaczem przyścienna: Bateria zlewozmywakowa ścienna jednouchwytowa, ze spryskiwaczem, obrotową wylewką i wspornikiem mocującym baterię do ściany. Bateria wyposażona w zaworki zwrotne. Odległość rury baterii od ściany 9 cm. Zasięg wylewki od ściany 43 cm.	3	szt.
3.	Czajnik elektryczny bezprzewodowy: Moc grzałki min. 2000 W, pojemność min. 4 l., Załączniki do pobrania Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 L – Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej – Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z polipropylenu – Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, zwiększa żywotność czajnika – Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki – Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody – Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody – Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho	1	szt.
4.	Deska do krojenia: -wykonana z polietylenu HDPE 500 - zaokrąglone bezpieczne krawędzie - zgodna z normami HACCP - dwustronna gładka - wymiary min. długość 450 szerokość 300 grubość 12,5 mm	1	szt.
5.	Deski do krojenia HACCP -wykonana z polietylenu HDPE 500 - zaokrąglone bezpieczne krawędzie - zgodna z normami HACCP - dwustronna gładka	6	szt.

	-wymiary min. długość 450 szerokość 300 grubość 12,5 mm - różne kolory		
6.	Elektryczny piec konwekcyjno-parowy z nawilżaczem 6xGN 1/1  Elektryczny programowalny piec konwekcyjny z nawilżaczem na 6 tac, 2 wentylatory, od drzwi do flagi. Idealny do ciast i gastronomii z automatycznym lub ręcznym sterowaniem nawilżaczem i izolacją termiczną 50 mm włókien szklano-ceramicznych. Drzwi z podwójnymi szybami (4 mm). Zaokrąglone krawędzie wewnętrzne, Wyjmowana uszczelka drzwi, Diamentowy kształt podstawy komory, który przenosi kondensację w kierunku odpływu, Wyjmowany stojak boczny Odległość 75 mm między tacami, Turbiny 2800 obr./min. Autoreverse. Ergonomiczny i termiczny uchwyt, mikroprzełącznik do przełączania wentylatorów po otwarciu drzwi, ogrzewanie elektryczne za pomocą oporników nierdzewnych umieszczonych za deflektorami. Panel sterowania: zakres temperatur od 30 do 260 ° C. Timer od 1 do 240 minut lub ciągłe gotowanie. Wymiary: L833 D710 H710 Zasilanie: energia elektryczna Volt: 400 KW el.: 7,7 Freq.: 50/60 Faza: 3F + N Temperatury + 10 ° C / + 260 ° C Pojemność: 6x GN 1/1 lub 600×400 mm, h = 75 mm	1	szt.
7.	Garnek 13l 220x280 - Wykonane ze stali nierdzewnej - Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana - Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali - Bezpieczne w zmywarkach gastronomicznych - Kapsułowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna-aluminium-stal magnetyczna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej - Specjalne mocowanie dna umożliwia lepszy transfer ciepła - Można stosować do wszystkich typów kuchni, również kuchenek indukcyjnych - Można myć w zmywarkach - ścianki min 0,7 mm - wymiary: 220x280 mm	2	szt.
8.	Garnek 21l 300x300 -Garnek wykonany ze stali nierdzewnej - Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium - 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 - 0,8mm) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej - Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem - Grubość ścianki 0,8 mm - Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów	2	szt.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary</li> <li>- wymiary 300x300mm</li> </ul>		
9.	<p>Garnek 22l 320x280</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Garnek wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium - 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 - 0,8mm) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej</li> <li>- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem</li> <li>- Grubość ścianki 0,8 mm</li> <li>- Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów</li> <li>- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary</li> <li>- wymiary 320x280mm</li> </ul>	2	szt.
10.	<p>Garnek 23l 360x230</p> <p>stal chromowo-niklowa 18/10</p> <p>Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem</p> <p>Masywne, wielopunktowo przytwierdzone do powierzchni garnka uchwyty, które nie nagrzewają się.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kwasoodporna stal</li> <li>- Wielowarstwowe dno typu "sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal magnetyczna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej</li> <li>- Dno formowane jest w technologii impact bonding, co zapewnia idealne łączenie warstw i gwarantuje odporność na korozję i optymalne przewodzenie ciepła</li> <li>- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 0,8 mm z otworami do uwalniania pary</li> <li>- Możliwość użytkowania we wszystkich typach kuchni, również indukcyjnych</li> <li>- Możliwość mycia w zmywarkach</li> <li>- wymiary 360x230 mm</li> </ul>	1	szt.
11.	<p>Garnek 37l 370x360</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Garnek wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium - 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 - 0,8mm) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej</li> <li>- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem</li> <li>- Grubość ścianki 0,8 mm</li> <li>- Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów</li> <li>- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary</li> <li>-wymiary 370x360mm</li> </ul>	2	szt.
12.	<p>Garnek 50l 400x400</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Garnek wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium - 4,0mm /stal nierdzewna 18/0 - 0,8mm) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej</li> <li>- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem</li> <li>- Grubość ścianki 0,8 mm</li> <li>- Nienagrzewające się uchwyty ze stali mocowane przy pomocy nitów</li> <li>- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary</li> <li>-wymiary 400x400mm</li> </ul>	2	szt.
13.	<p>Grill elektryczny</p> <p>Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką</p>	1	szt.

	ceramiczną Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej W zestawie szczotka do czyszczenia Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu Tylna krawędź ochronna Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm 2 termostaty regulowane niezależnie Powierzchnia grillująca 475 x 230 mm Moc całkowita 3600W, napięcie 230V Kolor inox Powierzchnia grilowania ryflowana/gładka		
14.	Komplet kubków (6 szt.) - wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego, - odporne na obicia i szok termiczny , - nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła , - pojemność 290ml	20	op.
15.	Komplet łyżeczek do herbaty (12 szt.) - Polerowane maszynowo, - Lustrzane wykończenie, - Sprzedawane wyłącznie w zestawach, - Można myć w zmywarkach, - długość min.145 mm	10	op.
16.	Komplet łyżek stołowych (6 szt.) - Polerowane maszynowo, - Lustrzane wykończenie, - Sprzedawane wyłącznie w zestawach, - Można myć w zmywarkach -długość min196 mm	20	op.
17.	Komplet noży stołowych (6 szt.) - Polerowane maszynowo, - Lustrzane wykończenie, - Sprzedawane wyłącznie w zestawach, - Można myć w zmywarkach -długość min. 215 mm	20	op.
18.	Komplet widelców stołowych (6 szt.) - Polerowane maszynowo, - Lustrzane wykończenie, - Sprzedawane wyłącznie w zestawach, - Można myć w zmywarkach -długość min. 196 mm	20	op.
19.	Komplet widelczyków (12 szt.) - Polerowane maszynowo, - Lustrzane wykończenie, - Sprzedawane wyłącznie w zestawach, - Można myć w zmywarkach -długość min. 150mm	10	op.
20.	Krzesła do stołówki Składane krzesło do stołówki konstrukcja krzesła wykonana ze wzmocnionej stali siedzisko i oparcie z plastiku, konstrukcja zapewnia wytrzymałość składana podstawa lakierowana złożone zapewniają dużo miejsca nośność min 120 kg preferowany kolor czarny	40	szt.
21.	Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym Kuchnia Gazowa Wolnostojąca Z Piekarnikiem Gazowym o mocy 14,7kW Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Wyposażona w wydajne palniki z potrójnym pierścieniem o	1	szt.

	<p>dużej mocy.  Zawory bezpieczeństwa gazu z termoparą.  Piezoelektryczny zapłon palników.  4 palniki (2×2,8 kW + 2×3,3 kW).  Całkowita moc płyty 12,2 kW.  Podpórki do patelni na płycie ze stali emaliowanej kwasoodpornej.  Regulacja temperatury od 150 ° do 300 ° C.  Lampka oświetleniowa i rożen.  Pojemność użytkowa 50 l.  Wyposażony w 1 ramę nośną różna 1 stojak 445×350 mm.  Model: 6060CFG  Wymiary: L600 D600 H850  Zasilanie: Gaz  Kw: 14,7  Piekarnik:  Piekarnik ze stali emaliowanej z podwójnymi izolowanymi drzwiami i wyposażony w sprężyny równoważące.  Izolowana termicznie komora jest wyposażona w boczne wsporniki stelaża, które umożliwiają wkładanie blach w 4 pozycjach.  Ogrzewanie piekarnika odbywa się za pomocą stabilizowanego płomienia ze zapłonem piezoelektrycznym.  Piekarnik wyposażony w grillowy element grzewczy 1.3kW  Moc piekarnika 2,3 kW.  Ociekacz: 445x350x30h. mm</p>		
22.	<p>Maszyna do kotletów schabowych  wydajność do 600 kotletów/godz  wielkość otworu wsadowego 164x20 mm  antyposłzgowo nóżki  przystawka nacinająca ( 2 wałki z 840 ostrzami ) w sandardzie napięcie 230V</p>	1	szt.
23.	<p>Mikser ręczny  – Urządzenie do uzyskania różnych produktów spożywczych w zależności zastosowanej końcówki  – MIXER: do przygotowania zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.  – RÓZGA: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów  – Obydwa narzędzia ze stali nierdzewnej  – Prędkość miksera: 2500-11000 obr/min.  – Długość ramienia: 400 mm  – Maksymalne zanurzenie miksera: 290 mm  – Prędkość różgi: 250-1500 obr/min.  – Długość różgi: 350 mm  – Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 litrów  -Moc min. 400W  -Napięcie 23V</p>	1	szt.
24.	<p>Naświetlacz szufladowy  urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj i noży  można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości do 320mm i wysokości do 40 mm  w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii Salmonella, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki  czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund  automatyczne wyłączenie lamp przy otwarciu szuflady  kratka wykonana ze stali chromowanej  wykonany ze stali nierdzewnej</p>	1	szt.

	napięcie 230V		
25.	<p>Obieraczka do ziemniaków</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej</li> <li>- Przezroczysta pokrywa</li> <li>- Cyfrowy timer</li> <li>- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem</li> <li>- Tarcza trąca</li> <li>- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną</li> <li>- Wyłącznik bezpieczeństwa</li> <li>- Skonstruowany zgodnie z wymogami CE</li> <li>- Wydajność 75 kg/h</li> <li>- napięcie 230V</li> </ul>	1	szt.
26.	<p>Patelnia Ø 26cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni</li> <li>- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie</li> <li>- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokryty antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie</li> <li>- z Powłoką Teflon™ Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu charakteryzuje się odpornością na wysoką temperaturę (do +260°C).</li> <li>- zwiększona odporność na zużycie i sprawia, do intensywnego użytkowania</li> <li>- Bardzo łatwe mycie</li> <li>Wysokość 52 mm</li> </ul>	1	szt.
27.	<p>Patelnia Ø 28cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wykonana ze stali nierdzewnej</li> <li>- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana</li> <li>- Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali</li> <li>- Kapsułowe dno (stal nierdzewna-aluminium-stal magnetyczna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozpraszania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej</li> <li>- Specjalne mocowanie dna umożliwia lepszy transfer ciepła</li> <li>- Można używać we wszystkich typach kuchenek, również w kuchenkach indukcyjnych</li> <li>- Można myć w zmywarkach</li> <li>- Długi niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej</li> <li>Wysokość 50 mm</li> </ul>	2	szt.
28.	<p>Patelnia do naleśników Ø 32cm</p> <p>patelnia wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni z wyjątkiem indukcyjnych, można używać w piecach (do +250°C)</p> <p>Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozpraszanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie</p> <p>Uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10, nie nagrzewają się podczas użytkowania</p> <p>Powłoka Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu charakteryzuje się odpornością na wysoką temperaturę (do 250°C). Zastosowanie warstwy tytanu pomiędzy aluminium a powłoką nieprzywierającą poprawia przyczepność powłoki. Podwójna warstwa wydłuża żywotność powłoki i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania</p> <p>Bardzo łatwe mycie</p> <p>Wysokość 30 mm</p>	1	szt.

29.	<p>Pojemnik GN 1/1 100mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10</li> <li>- bardzo solidna konstrukcja</li> <li>- łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość</li> <li>- mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarkach i podgrzewaczach</li> <li>- wytrzymują temperatury od -40°C do 300°C</li> <li>- do pojemników pasują pokrywki GN z poliwęglanu</li> <li>- możliwość piętrowania</li> <li>- można myć w zmywarkach</li> <li>- grubość ścianki min. 0,8 mm</li> <li>- pojemność 14 l</li> <li>- wymiary 530x325 mm</li> <li>- głębokość 100 mm</li> </ul>	2	szt.
30.	<p>Pojemnik GN 1/1 40 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10</li> <li>- bardzo solidna konstrukcja</li> <li>- łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość</li> <li>- mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarkach i podgrzewaczach</li> <li>- wytrzymują temperatury od -40°C do 300°C</li> <li>- do pojemników pasują pokrywki GN z poliwęglanu</li> <li>- możliwość piętrowania</li> <li>- można myć w zmywarkach</li> <li>- grubość ścianki min. 0,8 mm</li> <li>- pojemność 5 l</li> <li>- wymiary 530x325 mm</li> <li>- głębokość 40 mm</li> </ul>	2	szt.
31.	<p>Pojemnik GN 1/1 65mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10</li> <li>- bardzo solidna konstrukcja</li> <li>- łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość</li> <li>- mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarkach i podgrzewaczach</li> <li>- wytrzymują temperatury od -40°C do 300°C</li> <li>- do pojemników pasują pokrywki GN z poliwęglanu</li> <li>- możliwość piętrowania</li> <li>- można myć w zmywarkach</li> <li>- grubość ścianki min. 0,8 mm</li> <li>- pojemność 9 l</li> <li>- wymiary 530x325 mm</li> <li>- głębokość 65 mm</li> </ul>	3	szt.
32.	<p>Pokrywa GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasuje do pojemników GN i z poliwęglanu</li> <li>- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10</li> <li>- bardzo solidna konstrukcja</li> <li>- łagodne krawędzie pozwalające utrzymać czystość</li> <li>- mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarkach i podgrzewaczach</li> <li>- wytrzymują temperatury od -40°C do 300°C</li> <li>- grubość ścianki min. 0,8 mm</li> <li>- możliwość piętrowania</li> <li>- można myć w zmywarkach</li> <li>- grubość ścianki min. 0,8 mm</li> <li>- pojemność 29 l</li> <li>- wymiary 530x325 mm</li> <li>- głębokość 200 mm</li> </ul>	2	szt.
33.	<p>Stojak na deski</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chromowany</li> <li>- na 6 desek o max. grubości 20mm</li> <li>- można myć w zmywarkach</li> </ul>	1	szt.

34.	<p>Stoły do stołówki 138x90</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wymiar blatu: 138 x 90 cm</li> <li>-mocny, składany stelaż stołu wykonany ze stalowego profilu (30 x 30 mm) zapewniający stabilność i wytrzymałość</li> <li>-proszkowie lakierowanie stelaża (czarny matowy)</li> <li>-rozkładanie i składanie stelaża wykorzystujące zwykły mechanizm sprężyn stalowych</li> <li>-stopki poziomujące na nogach zabezpieczające również przed rysowaniem podłoża</li> <li>-gumowe nakładki ochronne, umieszczone na stelażu</li> <li>-obustronnie laminowane blaty, wykończone dopasowanym kolorystycznie mocnym obrzeżem PVC/ABS</li> <li>-możliwość sztaplowania stołów zapewniająca udogodnienia w transporcie i przechowywaniu</li> <li>-wysokość rozłożonego stołu wynosi 75 cm, po złożeniu stelaża – 12 cm</li> </ul> <p>Kolor do ustalenia z zamawiającym</p>	10	szt.
35.	<p>Stół przyścienny skręcany z dwiema półkami</p> <p>Stół o wymiarach 1300x600x850 mm, wykonany z wysoko gatunkowej stali nierdzewnej, konstrukcja skręcana, rant od strony ściany, stopki regulowane</p>	1	szt.
36.	<p>Stół przyścienny z szafką z drzwiami na zawiasach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- wnętrze blatów wypełnione płytą laminowaną wodoodporną</li> <li>- uchwyty w formie przetłoczeń w celu łatwego czyszczenia i komfortowego otwierania</li> <li>- konstrukcja spawana – zapewniająca stabilność i trwałość - stopki regulowane +/- 15 mm - półka w szafce łatwa do demontażu</li> </ul> <p>Wymiary 1200x700x850 mm</p>	1	szt.
37.	<p>Stół przyścienny z szafką z drzwiami na zawiasach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- wnętrze blatów wypełnione płytą laminowaną wodoodporną</li> <li>- uchwyty w formie przetłoczeń w celu łatwego czyszczenia i komfortowego otwierania</li> <li>- konstrukcja spawana – zapewniająca stabilność i trwałość - stopki regulowane +/- 15 mm - półka w szafce łatwa do demontażu</li> </ul> <p>Wymiary 1100x700x850 mm</p>	1	szt.
38.	<p>Stół przyścienny z szafką z drzwiami na zawiasach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- wnętrze blatów wypełnione płytą laminowaną wodoodporną</li> <li>- uchwyty w formie przetłoczeń w celu łatwego czyszczenia i komfortowego otwierania</li> <li>- konstrukcja spawana – zapewniająca stabilność i trwałość - stopki regulowane +/- 15 mm - półka w szafce łatwa do demontażu</li> </ul> <p>Wymiary 500x600x850 mm</p>	1	szt.
39.	<p>Stół przyścienny z szafką z dwiema szufladami i drzwiami na zawiasach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- wnętrze blatów wypełnione płytą laminowaną wodoodporną</li> <li>- konstrukcja spawana – zapewniająca stabilność i trwałość</li> <li>- uchwyty w formie przetłoczeń łatwe otwieranie i czyszczenie</li> <li>- stopki regulowane +/- 15 mm</li> <li>- półka w szafce łatwa do demontażu</li> <li>- głębokość szuflady 250 mm</li> </ul> <p>Wymiary 1900x600x850mm</p>	1	szt.
40.	<p>Stół przyścienny z szafką z drzwiami na zawiasach</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonany ze stali nierdzewnej</li> <li>- wnętrze blatów wypełnione płytą laminowaną wodoodporną</li> <li>- uchwyty w formie przetłoczeń w celu łatwego czyszczenia i</li> </ul>	1	szt.



	<p>komfortowego otwierania</p> <p>- konstrukcja spawana – zapewniająca stabilność i trwałość - stopki regulowane +/- 15 mm - półka w szafce łatwa do demontażu</p> <p>Wymiary 1200x700x850</p>		
41.	<p>Stół przyścienny z szafką z trzema szufladami i drzwiami na zawiasach</p> <p>Szuflady po prawej - Głębokość szuflady 150 mm - Uchwyty w formie przetłoczeń, które ułatwiają otwieranie i czyszczenie - Stabilna spawana konstrukcja - Regulowane stopki +25 mm/-5 mm - Tylne rant o wysokości 40 mm - Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną</p> <p>Wymiary 800x600x850mm</p>	1	szt.
42.	<p>Stół z basenem jednokomorowym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• basen spawany</li> <li>• w dnie komory otwór pod syfon</li> <li>• przetłoczenie – spadek w kierunku syfonu tzw. „koperta”</li> <li>• komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304</li> <li>• otwór pod baterię o Ø 35 mm</li> <li>• głębokość komory 400 mm</li> </ul> <p>Wymiary 600x600x850 mm , głębokość komory 400mm</p>	1	szt.
43.	<p>Stół z dwoma zlewami i półką skręcany</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Komora wykonana ze stali kwasoodpornej AISI 304</li> <li>- Zlew o wym 400x400x(H)250 mm</li> <li>- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego 40x40 mm</li> <li>- Półka wzmocniona profilem stalowym</li> <li>- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę</li> <li>- Otwór ø30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508</li> <li>- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów</li> <li>- blat płaski bez przetłoczenia morskiego</li> </ul> <p>Wymiary 1000x600x850 mm</p>	1	szt.
44.	<p>Stół z dwoma zlewami z drzwiami na zawiasach</p> <p>Stół z dwoma zlewami, szafka z drzwiami suwanymi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zlewy i blat wykonane ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304 o wysokiej odporności na kwasy i środki chemiczne,</li> <li>- stabilna konstrukcja spawana stołu, idealna dla gastronomii,</li> <li>- stopki regulowane +/- 15 mm,</li> <li>- nogi stołu ze zlewem wykonane z profilu 40x40x1,2mm,</li> <li>- stół wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,</li> <li>- płyta z przetłoczeniem obniżającym o około 10 mm z przodu i boków,</li> <li>- uchwyty w formie przetłoczeń pionowe – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,</li> <li>- komora o wymiarach 400x400x(h)250 dla B = 600 mm,</li> <li>- drzwi suwane na zespołach jezdnych,</li> <li>- korpus szafki nie posiada tylnej ściany,</li> <li>- komory centralnie,</li> </ul> <p>Wyposażenie dodatkowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- otwór pod baterię o Ø 35 mm pomiędzy komorami ,</li> <li>- rant</li> <li>- otwór pod młynek koloidalny</li> </ul> <p>Wymiary 1000x600x850 mm</p>	1	szt.
45.	<p>Stół ze zlewem i półką</p> <p>Stół ze zlewem i półką o wymiarach 1400x600x(H)850, o stabilnej spawanej konstrukcji. Komora po prawej stronie.</p> <p>Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zlew i blat wykonane ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304 o wysokiej odporności na kwasy i środki chemiczne,</li> <li>• stabilna konstrukcja spawana stołu, idealna dla gastronomii,</li> </ul>	1	szt.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stopki regulowane +/- 15 mm,</li> <li>• maskownicza czołowa w standardzie, pozwalająca utrzymać czystość mebli gastronomicznych,</li> <li>• nogi stołu ze zlewem wykonane z profilu 40x40x1,2mm,</li> <li>• stół wykończony rantem o h = 40 mm, pozwalającym zachować higienę,</li> <li>• płyta z przetłoczeniem obniżającym o około 10 mm z przodu i boków,</li> <li>• półka wzmocniona usztywnieniem,</li> <li>• komora o wymiarach 400x400x(h)250</li> <li>• komora centralnie,</li> <li>• otwór pod baterię o Ø 35 mm</li> </ul>		
46.	<p>Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi Szafa magazynowa z drzwiami suwanymi o wymiarach 900x500. Cechy produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- konstrukcja spawana zapewniająca stabilność i trwałość , -</li> <li>- uchwyty w formie przetłoczeń w celu łatwego czyszczenia i komfortowego otwierania</li> <li>- regulowane stopki</li> <li>- możliwy montaż zamków za dodatkową opłatą</li> <li>- w szafkach wiszących zawiesia w komplecie</li> <li>- wymiary 500x900x2000</li> </ul>	2	szt.
47.	<p>Szafa przelotowa z drzwiami na zawiasach Szafa przelotowa 700x700x1800 mm wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Drzwi skrzydłowe. Dwie przestawne półki, środkowa zamontowana na stałe. montaż zamka.</p>	1	szt.
48.	<p>Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szafa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej,</li> <li>• stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii,</li> <li>• stopki regulowane +/- 15 mm,</li> <li>• uchwyty w formie przetłoczeń na całej wysokości drzwi – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,</li> <li>• czworo drzwi suwanych,</li> <li>• dwie nieprzestawne półki łatwe do demontażu; środkowa zamontowana na stałe</li> <li>• całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. Kwasówki</li> <li>• montaż zamka do drzwi suwanych</li> </ul> <p>Wymiary: 700x800x1800mm</p>	1	szt.
49.	<p>Szafka wisząca z drzwiami suwanymi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szafka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej,</li> <li>• stabilna konstrukcja spawana idealna dla gastronomii,</li> <li>• uchwyty w formie przetłoczeń na całej wysokości drzwi – łatwe otwieranie i czyszczenie w kuchni,</li> <li>• drzwi suwane,</li> <li>• półka w szafce łatwa do demontażu, nieprzestawna,</li> <li>• zawiesia w komplecie,</li> <li>• całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 tzw. kwasówki,</li> <li>• montaż zamka do drzwi suwanych</li> </ul> <p>Wymiary: 800x300x600mm</p>	1	szt.
50.	<p>Talerz deserowy wykonany z trwałego materiału Opal- materiał trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelany – idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w zmywarkach gastronomicznych. Średnica 245 mm wysokość 24 mm</p>	100	szt.
51.	<p>Talerz głęboki wykonany z trwałego materiału Opal- materiał trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelany – idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w zmywarkach gastronomicznych. Średnica 225 mm wysokość 35 mm</p>	100	szt.

52.	Talerz płytki wykonany z trwałego materiału Opal- materiał trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelany – idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w zmywarkach gastronomicznych. Średnica 195 mm wysokość 65 mm	100	szt.
53.	Umywarka zabudowana Konstrukcja spawana, wymiary 400x410x850mm. Materiał stal nierdzewna. Komora zabudowana z trzech stron Wymiar komory 320x300x150mm Otwór pod baterię na środku komory o średnicy 33 mm Nogi wykonane z profilu 30x30mm	1	szt.
54.	Waga gastronomiczna cyfrowa - pomiar wagi do 100 kg - dokładność do 50 g - precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii - platforma ze stali nierdzewnej z funkcją tarowania - operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 3 przyciskami - możliwość zamocowania wyświetlacza na ścianie - wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem baterii - baterie (9 V oraz 9 V DC 100 mA)	1	szt.
55.	Zestaw noży Zestaw składa się z 9 elementów. Dzięki swojej konstrukcji noże doskonale nadają się do gastronomii, świetnie sprawdzają się również w domowych warunkach. Prezentowany zestaw może też być ciekawym pomysłem na prezent. Podaruj swojej kuchni odrobinę profesjonalizmu Cechy produktu: – Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13 – Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną – Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność – Bezpieczna wyprofilowana rękojeść Zestaw składa się z: Ostrzałka – 340 mm, Nóż Santoku – 336 mm, Nóż kucharski – 370 mm, Nóż kucharski – 333 mm, Nóż do szynki – 331 mm, Nóż do chleba – 333 mm, Nóż do oddzielania kości – 285 mm, Nóż do obierania – 193 mm, Widelec do mięsa – 320 mm	1	op.
56.	Zmywarko-wyparzarka z podstawą zmywarka z funkcją wyparzania sterownie elektromechaniczne czytelne i trwałe oznakowanie na panelu sterowania / odpowiednio pochylony panel zapewniający komfort pracy ergonomiczny uchwyt przystosowana do mycia talerzy, szkła, tac i pojemników GN 1/1 maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm precyzyjny jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego cykl mycia 120 s lub 180 s wydajność koszy na godzinę - 30/h; 24/h pompa zrzutowa i/lub pompa wspomagająca płukanie (w wybranych wersjach) kontrolki temperatury pracy bojlera i komory 2 pary ramion myjąco-płuczających (górze/dół) zużycie wody 2,5 l/cykl moc grzałki komory - 2 kW moc grzałki bojlera - 3 kW lub 4,5 kW kosz 500x500 mm	1	szt.

<p>w komplecie 3 kosze: do talerzy, uniwersalny, do szkła oraz pojemnik na sztućce  uniwersalny system zasilania umożliwiający konfigurację napięcia zasilającego 230 lub 400 V  opcjonalnie możliwość zastosowania filtra powierzchniowego  urządzenie powinno posiadać zamontowany uzdatniacz wody  płyn do mycia i nabłyszczania w cenie  wysokość komory wsadowej ~370 mm  Długość cyklu pracy : 120/180 s</p>		
--	--	--

2. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Adama Mickiewicza w Barłogach ul. Piaskowa 3, 62-640 Grzegorzew
3. Zadanie finansowane jest w ramach modułu 3 wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”. Przedmioty muszą być odpowiednio oznakowane zgodnie z wymogami programu.
4. Gwarancja min. 24 miesięcy.
5. Przedmioty muszą być skręcone
6. zestawy np. talerze, sztućce, meble muszą być takiej samej serii i producenta.
7. Wszystkie przedmioty muszą mieć stosowne atesty, deklaracje i certyfikaty w tym do kontaktu z żywnością i stosowany na stołówkach szkolnych.
8. Podłączenie urządzeń po stronie zamawiającej przez osoby posiadające stosowne uprawnienia.
9. Wyliczenia należy złączyć do oferty

Inne ważne elementy zapytania:

1. Termin realizacji zamówienia do 30 dni od daty zawarcia umowy.
2. Informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela p. Artur Głowacz, tel. 63 27-18-255 w godz. 7.30 – 15.30.
3. Oferty należy składać do dnia: **18.06.2020 r.** do godz. 10.00 w formie:
  - pocztowo lub osobiście w siedzibie zamawiającego – Urząd Gminy w Grzegorzewie, Plac 1000 – lecia Państwa Polskiego 1, 62-640 Grzegorzew
  - Lub mailowo na adres [grzegw@grzegorzew.pl](mailto:grzegw@grzegorzew.pl) z dopiskiem zapytanie ofertowe wyposażenie szkoły Barłogi w formie skanu oferty w programie pdf.
4. Przy wyborze oferty decydować będzie najniższa cena za dostarczenie przedmiotu zamówienia.
5. Zamówienie obejmuje wszystkie koszty związane z przedmiotem zamówienia
6. Termin płatności 14 dnia po protokólnym odbiorze.

Z poważaniem

.....  
miejsowość i data

.....  
nazwa oferenta

.....  
adres

.....  
NIP, REGON

.....  
tel.

.....  
osoba do kontaktu (imię nazwisko telefon, mail)

## **OFERTA**

Oferuję realizację zamówienia „**Zakup wyposażenia do Szkoły Podstawowej im. Adama Mickiewicza w Barłogach w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”** zgodnie z opisem w zapytaniu nr RDS 271.26.2020

Kwota (brutto): ..... zł

słownie: .....

### **Wyliczenia w pliku exel należy załączyć do oferty.**

Oświadczam/y, że:

- 1) Zapoznałem/am się z Zapytaniem Ofertowym i potwierdzam, że oferta zawiera wszystkie elementy określone w Zapytaniu.
- 2) Zapoznałem/Zapoznałam/Zapoznaliśmy się ze specyfikacją przedmiotu i warunków zamówienia, przedstawionymi w Zapytaniu Ofertowym i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy informacje niezbędne do przedłożenia Oferty uwzględniającej właściwe wykonanie zamówienia;
- 3) Jestem/Jesteśmy związani niniejszą Ofertą do końca terminu jej ważności, określonego w Ofercie, odpowiadającego warunkom Zamawiającego określonym w Zapytaniu Ofertowym;
- 4) Zobowiązuję się/Zobowiązujemy się – w przypadku wybrania naszej Oferty – do zawarcia umowy z Zamawiającym w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego i na warunkach zgodnych ze złożoną Ofertą.

5) Akceptuję/Akceptujemy bezwarunkowo termin i warunki realizacji zamówienia określone w Zapytaniu Ofertowym, do którego przedkładam/przedkładamy Ofertę,

6) Jestem/Jesteśmy podmiotem gospodarczym:

- posiadającym odpowiednią wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie gwarantujące wykonanie zamówienia,
- posiadającym uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- dysponującym odpowiednim potencjałem organizacyjno-technicznym oraz znajdującym się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej wykonanie zamówienia,

7) Nie zalegam w płatności składek w stosunku do ZUS oraz Urzędu Skarbowego oraz nie jesteśmy w stanie upadłości lub likwidacji a zakupione materiały będą mają własnością bez jakichkolwiek zajęć.

.....  
(pieczęć i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

.....dn.....2020 r.